



Tenuta Le Lune del Vesuvio



Fattoria didattica

ISCRITTA AL N° 399 DELL'ALBO REGIONALE DELLE FTTORIE DIDATTICHE - SEZIONE A - B

La fattoria didattica "LE LUNE DEL VESUVIO" è l'ambiente ideale per consentire alle scolaresche un contatto "vero" con la natura e il mondo agricolo, su una superficie di circa 4 ettari in un'oasi di verde nel Parco Nazionale del Vesuvio. La famiglia Forno, viticoltori da generazioni, insieme ai contadini e a tutta la loro squadra, Vi accompagneranno passo dopo passo alla visita e alla scoperta delle attività svolte all'interno della nostra Tenuta. Importante in questo percorso sarà la figura del capostipite "NONNO CICCIO" che con la sua esperienza di contadino, con le sue storie, Vi catapulterà nella stimolante realtà contadina trasmettendovi l'amore per la sua attività e il legame forte per la propria terra. Vi racconterà la storia del Vesuvio, dell'affascinante realtà della Terra Nera e degli altri eccellenti frutti e ortaggi che ci regala: pomodorini del piennolo, prugne, albicocche, arance, fichi, gelsi, pesche etc... Un'altra figura importante è lo chef Pasquale Napolitano che seguirà i ragazzi nei corsi di cucina. Illustrerà minuziosamente come un semplice frutto raccolto può essere trasformato in un piatto prelibato e di eccellenza. Cucinare non è mettere insieme quattro ingredienti ma è un luogo d'incontro, una festività, un traguardo. Una persona che cucina è una persona che dona, perché anche il cibo più semplice, è un regalo che ci viene donato dalla natura. All'interno della Tenuta troverete un maneggio con cavalli, asini, pony che vivono nella fattoria. In questo settore sarete guidati da un esperto, responsabile del maneggio. Svelerà segreti e tecniche divertenti per poter avere un diretto rapporto empatico con l'animale. Tutte le attività della fattoria saranno controllate e coordinate dalla proprietaria, Sig.ra Grazia, con i suoi collaboratori, specializzati e formati con specifici corsi.

Terzigno - Via Vicinale Lavarella (Traversa di Via Zabatta)
Per info e prenotazioni
+39 081 828 24 20 - 340.9374761
www.lelunedelvesuvio.it - info@lelunedelvesuvio.it
Oppure vai alla nostra pagina facebook



Mani in pasta

IL PROGRAMMA

Il giorno della visita si articolerà come segue:

- a) Benvenuto;
- b) Presentazione e visita della Tenuta
- c) Svolgimento dell'attività didattica;

Il benvenuto consiste in particolar modo nella conoscenza reciproca basata sulle origini della Tenuta, sulla presentazione di tutti i componenti della fattoria (proprietari e collaboratori). Gustosi dolci preparati dal nostro Chef con marmellate prodotte in Tenuta e premute delle nostre arance o succo di frutta delle nostre albicocche concluderanno questa prima fase.

ATTIVITA' DIDATTICA

I ragazzi dopo una breve spiegazione didattica sul tema del giorno "MANI IN PASTA", cominceranno a svolgere l'attività scelta. Ognuno avrà i relativi ingredienti necessari a preparare l'impasto.

Al termine della fase di preparazione i dolci o la pasta, una volta cotti, verranno fatti assaggiare ad ogni alunno per costatare il loro lavoro.

Terminata l'attività didattica, si passerà alla visita guidata nell'orto della Tenuta, inoltre, si effettuerà un giro in campagna ove si spiegheranno le varie fasi della coltivazione del terreno e delle piante, raccogliendo ed assaggiandone i frutti (del periodo stagionale). Ai fini della buona riuscita dell'intero laboratorio si consiglia un abbigliamento comodo: jeans, maglietta e scarpette.

Alla fine dell'attività verrà consegnato un omaggio ad ogni bambino.

Il tutto si svolgerà in un clima di amore e di rispetto per la natura.